



# Объединила «Дружба»...

Маргарита ЦУРИКОВА

**В начале 2017 г. в селе Дружба Целинного района Алтайского края в тестовом режиме заработал современный мини-завод по убою скота мясных пород, разделке туш и фасовке готового продукта. Идея строительства подобного объекта появилась несколько лет назад, а до последнего времени производители говядины вынуждены были пользоваться услугами боен, где не всегда соблюдали нормативные требования.**



А. Ример

По данным Минсельхоза Алтайского края, по объемам выпуска качественной говядины регион сегодня входит в тройку лидеров в рейтинге субъектов Российской Федерации. Но так было не всегда. В период 1990–2000 гг. отрасль специализированного мясного скотоводства в стране пришла в упадок: поголовье, как и везде, сократилось, спрос на говядину снизился.

Несмотря на то что первые представители мясных пород — герефорды — были завезены на Алтай в середине прошлого века, активное увеличение численности животных пришлось на наше время. Сегодня в хозяйствах региона содержат крупный рогатый скот мясного направления про-

дуктивности герефордской, казахской белоголовой, абердин-ангусской и галловейской пород. Импульсом к их интенсивному разведению послужило принятие ведомственной целевой программы «Развитие мясного скотоводства в Алтайском крае» на 2009–2012 гг. Поддержка животноводства осуществляется в рамках экономически значимой Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 гг.

Некоторые считают: мясным скотоводством заниматься проще, чем молочным, что, вероятно, обусловлено более низкими инвестициями на начальном этапе. К тому же для обслу-

живания мясного поголовья нужно меньше персонала, а это тоже важно, поскольку в деревнях ощущается кадровый голод из-за дефицита квалифицированной рабочей силы.

Один из факторов, способствующих активному разведению мясного скота, — внедрение на предприятиях современных технологий. Если еще вчера отрасль развивалась преимущественно по экстенсивному пути (для осеменения маточного поголовья использовали быков, достоверный учет животных почти не вели и совершенствованием селекционных признаков практически не занимались), то сегодня она перешла на интенсивные рельсы.

Сейчас в Алтайском крае сложился крепкий костяк из племенных хозяйств,



куда за консультациями по выращиванию крупного рогатого скота специализированных мясных пород приезжают делегации из других регионов России и ближнего зарубежья. Местные специалисты ежегодно проводят бонитировку и владеют методами искусственного осеменения коров. В крае получили второе дыхание технологии трансплантации. Именно здесь коровам-реципиентам подсаживают эмбрионы с высоким генетическим потенциалом, что обеспечивает более интенсивное воспроизводство и позволяет в десятки раз увеличить число потомков, обладающих ценными качествами. Селекционеры создали новые генотипы геррефордов, отличающиеся от исходных форм рядом признаков. Например, бычки к 12 месяцам достигают живой массы 450 кг, а масса взрослых особей на 20–40% превышает стандарт породы класса элита-рекорд.

Специализированным мясным скотоводством и откормом бычков до тяжелых весовых кондиций в крае занимаются 250 сельхозтоваропроизводителей. В нынешнем году стадо насчитывает 60 тыс. чистопородных и помесных животных (в том числе около 23 тыс. коров) — в пять раз больше, чем в 2010 г., до начала реализации программы. Производство высококачественной говядины выросло почти в шесть раз.

До недавнего времени многие хозяйства вынуждены были сдавать бычков живым весом. А это означало, что разводить скот специализированных пород вообще не было смысла. Ведь от того, как будет выполнена каждая технологическая операция при разделке туши, зависит не только выход мясной продукции, но и ее товарное качество. Именно поэтому два года назад местные производители решили обзавестись собственной бойней.

В апреле 2016 г. на заседании межведомственной комиссии в Минсельхозе Алтайского края одобрили проект по строительству и оборудованию цеха по убою скота, разделке и переработке мяса, представленный СПО ССПК «Дружба», который был создан на базе хозяйств, занимающихся выращиванием скота мясных пород по интенсивной технологии. В кооператив «Дружба» вошли девять сельхозпредприятий и одно личное подсобное хозяйство.

Летом прошлого года начали активно возводить мини-завод. Разработчики

учли самые современные тенденции в проектировании и оборудовании подобных объектов. Сумма инвестиций составила 68 млн руб., из них 36 млн руб. — грант, полученный в рамках госпрограммы развития сельского хозяйства, которая предусматривает поддержку малых форм хозяйствования. Новый цех по своей технологической оснащенности не имеет аналогов в крае, да и в России предприятия такого уровня можно по пальцам пересчитать.

При работе здесь строго соблюдают санитарно-гигиенические требования, а также поддерживают оптимальный температурный режим во всех блоках — убойном, разделки и в камерах хранения. Поступивших животных содержат в специальных загонках на протяжении двух суток. При убое используют один из эффективных способов — оглушение специальным пистолетом с порохом зарядом. Это позволяет избежать стресса, обеспечить хорошее обескровливание и получить мясо высокого качества.

Об особенностях производства рассказала технолог Оксана Книжнеченко. С туши снимают шкуру, вынимают внутренности и пускают тушу по транспортеру. Дальнейшие операции — распиловка на полутуши и ветеринарный контроль. Затем продукт помещают в холодильники.

— Первый этап охлаждения при температуре 0–4 °С занимает сутки, — сообщила специалист. — Мы можем поставить потребителю полутуши или же, по желанию, направить их в цех для разделки и фасовки. Чтобы получить качественную мраморную говядину, туши помещают в камеры для созревания на 14–21 день. Благодаря этому мясо становится мягким, а его вкусовые качества улучшаются.

В цехе по разделке туш работают профессиональные обвальщики и жиловщицы, которые отделяют говядину для премиальных стейков (рибай — из реберной части, «Нью-Йорк» — из поясничной, филе-миньон — из центральной части вырезки и др.). Ассортимент насчитывает около 25 наименований.

— От других видов мяса мраморная говядина существенно отличается. У нее совершенно иная структура и

витаминно-минеральный состав, лучшие вкусовые качества, — подчеркнул руководитель кооператива «Дружба» Антон Ример. — Главный потребитель — HoReCa (от англ. hotel, restaurant, cafe). Партнерские отношения налажены со многими ресторанами.

Кооператив делает ставку на торговлю фирменной говядиной. Первая точка появилась в Барнауле, на ярмарке «Фермерский дворик». Вся продукция упакована согласно европейским стандартам и при такой подаче, в отличие от обычных мясных развалов на рынках, привлекает внимание потребителя.

— Несколько раз покупали здесь мясо. Приятно удивила цена, — рассказал барнаулец Алексей Зинец. — Важно, что реализуют охлажденную говядину в вакуумной упаковке. Это исключает риск попадания в нее болезнетворных микробов.

В планах ССПК «Дружба» — до конца года открыть не менее пяти фирменных магазинов в Алтайском крае



и выйти на фермерский рынок Новосибирска.

— Это первый кооператив в крае, реализовавший свой проект, — отметил глава администрации Целинного района Виктор Бирюков. — Открытие мини-завода полного цикла позволило создать новые рабочие места, а значит, молодежь останется в родном селе. Для региона это — дополнительные налоги в бюджет. Считаю, что крупный рогатый скот, который выращивают наши племенные хозяйства, — лучший не только на Алтае, но и в стране.

Руководство «Дружбы» не исключает, что следующим этапом развития кооператива станет строительство цеха по производству готовой продукции.

**ЖР**

*Алтайский край*